

111年農產加工製品業者 供應商管理說明

委辦單位：衛生福利部食品藥物管理署

執行單位：財團法人台灣食品產業策進會



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>

大綱

前言

供應商管理概念說明

供應商管理機制

供應商管理常見缺失及小結

前言

食品良好衛生規範準則 (GHP)

GHP (The Regulations on **G**ood **H**ygiene **P**ractice for Food)

哪些人需要遵守GHP？

- 食安法8條：**食品業者**之從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度，均應符合食品之良好衛生規範準則。

違反罰則

- 食安法41條：主管機關執行現場查核時，業者應配合，不得規避、妨礙或拒絕。而對於有違反GHP者，得命業者暫停作業及停止販賣，並封存該產品。
- 食安法44條：如有GHP不符合規定，**限期改正，屆期不改正者，可處將新臺幣6萬至2億元罰鍰**，情節重大者，並得命其歇業、停業、廢止相關登記事項，且一年內不得再申請重新登記。

GHP vs 食品鏈 相關管理 示意圖

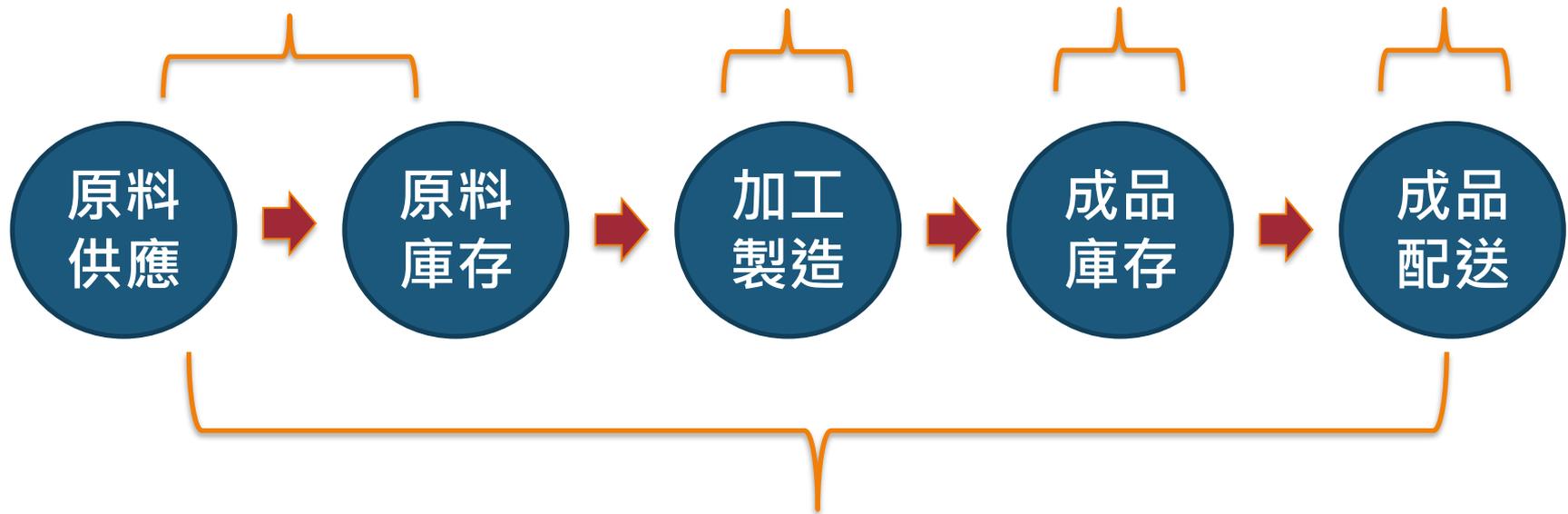
(供應商管理)

- 原料驗收入庫
- 原料儲存管理

- 食品添加物管理
- 製程管理

- 倉儲管理

- 運輸管理

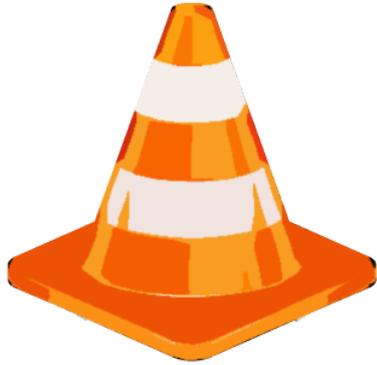


- 廠區環境
- 人員衛生管理

- 廢棄物管理
- 客訴、回收與異常管理
- 文件保存與追溯追蹤管理

供應商管理概念說明

供應商管理重要性



你知道嗎？

在食品產業供應商管理...

是產品管理的第一道防線

事件的發生你不只是受害者，同時也包含了管理不當。



為何要供應商管理



強化食品安全管理之周延性，確認供應鏈整體之衛生安全

供應商管理重要性

- ✓ 國內法規：食品安全監測計畫--供應商管理
- ✓ 國際驗證：



shutterstock.com · 616769981



供應商管理機制

供應商管理架構

新供應商
搜尋

尋找符合需求之原料或服務供應商。

供應商審核

依據需求：
1.配合度
2.合法性
3.管理情形
4.需求測試

資料建立

建立相關資料：
1.簽約
2.供應商資料
3.其他事項

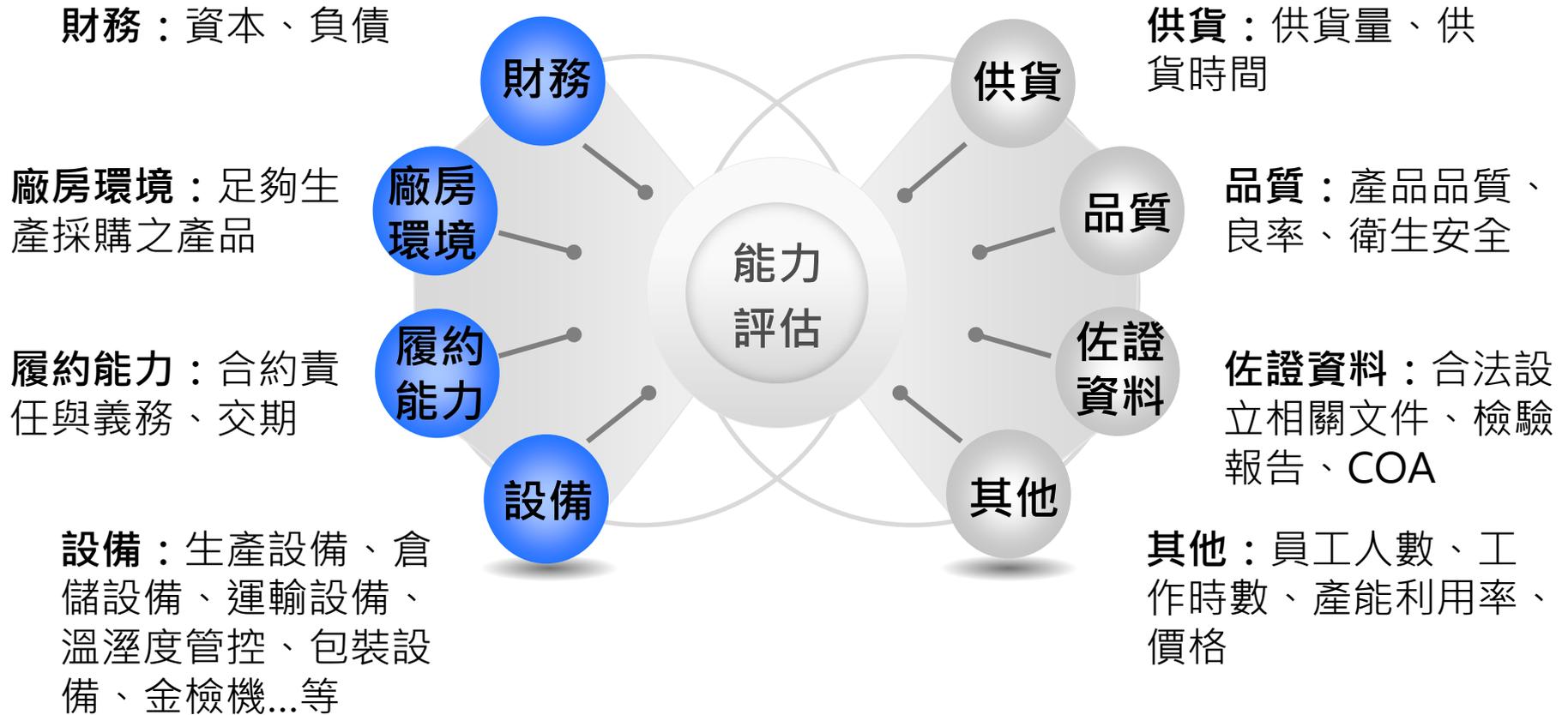
定期訪視

實地訪視或以其他方式進行供應商訪視。

改善/更換
供應商

依據定期訪視結果，要求供應商改善或更換供應商

新供應商搜尋



供應商審核項目

配合度：



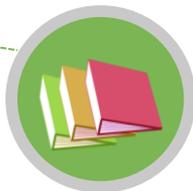
成本、需求品質、交期、價格和服務態度等

合法性：



公司登記/商業登記或工廠登記證，食品相關法規(第一級品管、食品業者登錄、GHP、追溯追蹤等.....)

管理情形：



是否有國內外相關之驗證，如食品TQF、CAS、ISO、HACCP、生產履歷、有機認證等。

需求測試：



針對供應商提供的產品或原料進行檢測及品質/安全衛生監控



供應商審核方式

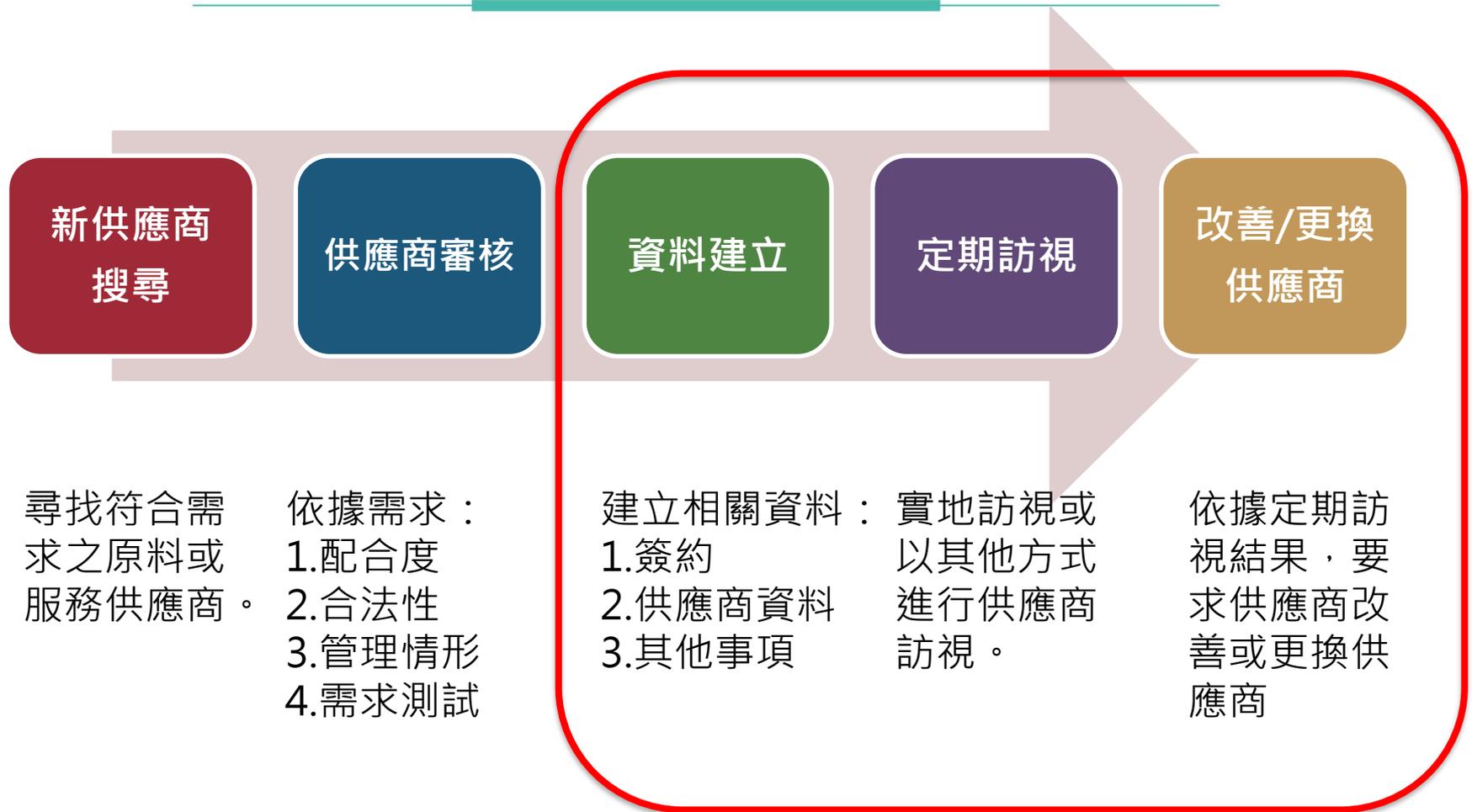
方式1，實地審核：

- 優點：可以看到供應商實際營運狀況，能做出更準確的評估。
- 缺點：時間、人力成本較高，並且現在也會受到疫情影響。

方式2，文件審核：

- 優點：較節省時間及人力成本，僅以書信往來較有效率。
- 缺點：因無法實地觀察供應商狀況，在評估上可能會無法考量到真實情況。

供應商管理架構



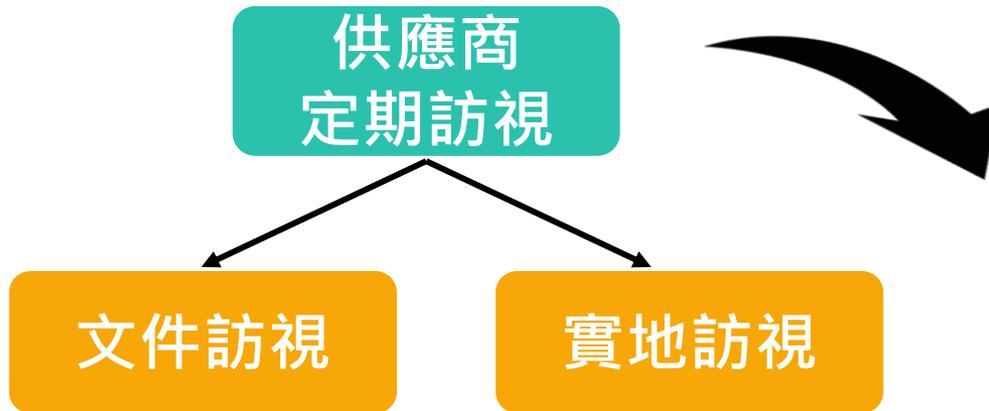
供應商品質持續性管理

供應商資料建立

供應商一覽表

自編碼	供應商名稱	食品業者登錄字號	地址	聯絡人	聯絡電話	供應品項
F001	桶二麵粉廠	A-123456789-00000-1	台北市XX路XX號	錢多多	02-29999990	麵粉
M002	一定鮮股份有限公司	A-138493790-00000-1	新北市XX路XX號	事很多	02-23456789	鮮奶

供應商定期訪視



由決策小組親自、選派或委託第三方單位進行，亦可聯合訪視或尋求相關協會、專業機構協助

建立供應商訪視項目及基準

不良率、批退率、交貨異常，
品質評分=(允收批數/交貨批數)×分數

合理之單價調漲(降)時，得酌情給予維持或加分；若經查為不合理調漲，或未因應原料調降反映價格時，得斟酌予以扣分。

半年、一年、其他



交期評分=〔(交貨件數-逾期交貨件數)/交貨件數〕×分數或交期
評分=每次延誤1天扣3分；扣分至零分為止

GHP、HACCP、第一級品管、
追溯追蹤、相關認證

合作態度、品質責任感、對不良品的處理時限等。

- 如半年內有三次特殊情形需供應商配合，而供應商能達到要求者，則予以加分。
- 無法配合工廠合理需求，得依實際狀況斟酌予以扣分。

實地訪視流程

起始會議

- 相互介紹
- 說明來意

執行訪視

- 文件檢視
- 作業場所檢視
- 填寫訪視紀錄

結束會議

- 說明訪視結果與發現
- 簽字確認，約定改善

實地訪視人員詢問技巧

「問的巧」可以得到寶貴的資訊

提出「開放式」問題

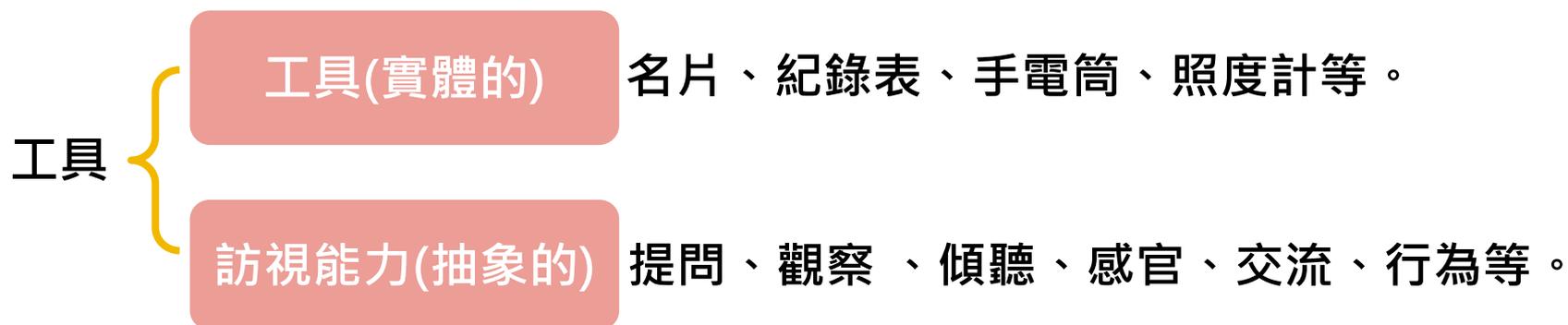
避免提出「導向式」問題



校正

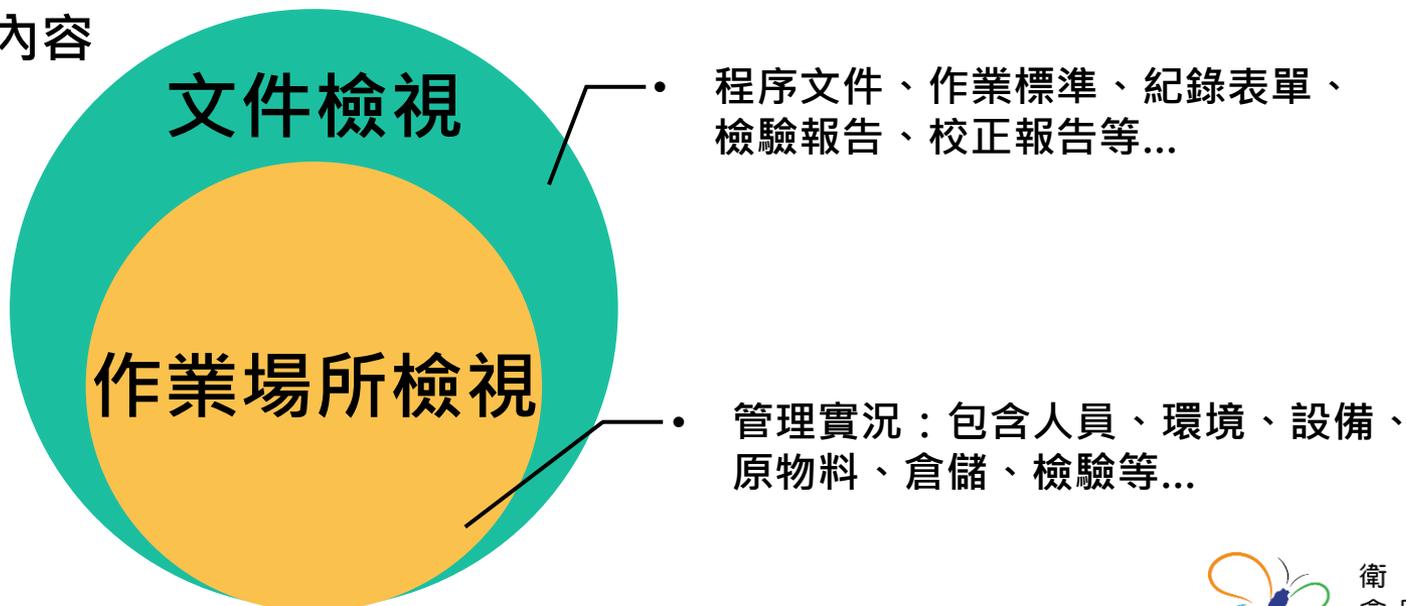
- 開放式提問:你如何知道這個紀錄是正確的?(v)
- 導向式提問:這個儀器會校正嗎? (X)
- 開放式提問:這個設備校正的流程是怎樣的? (v)
- 導向式提問:這張標籤是不是代表設備已經校正了? (X)

實地訪視人員使用之工具與訪視內容

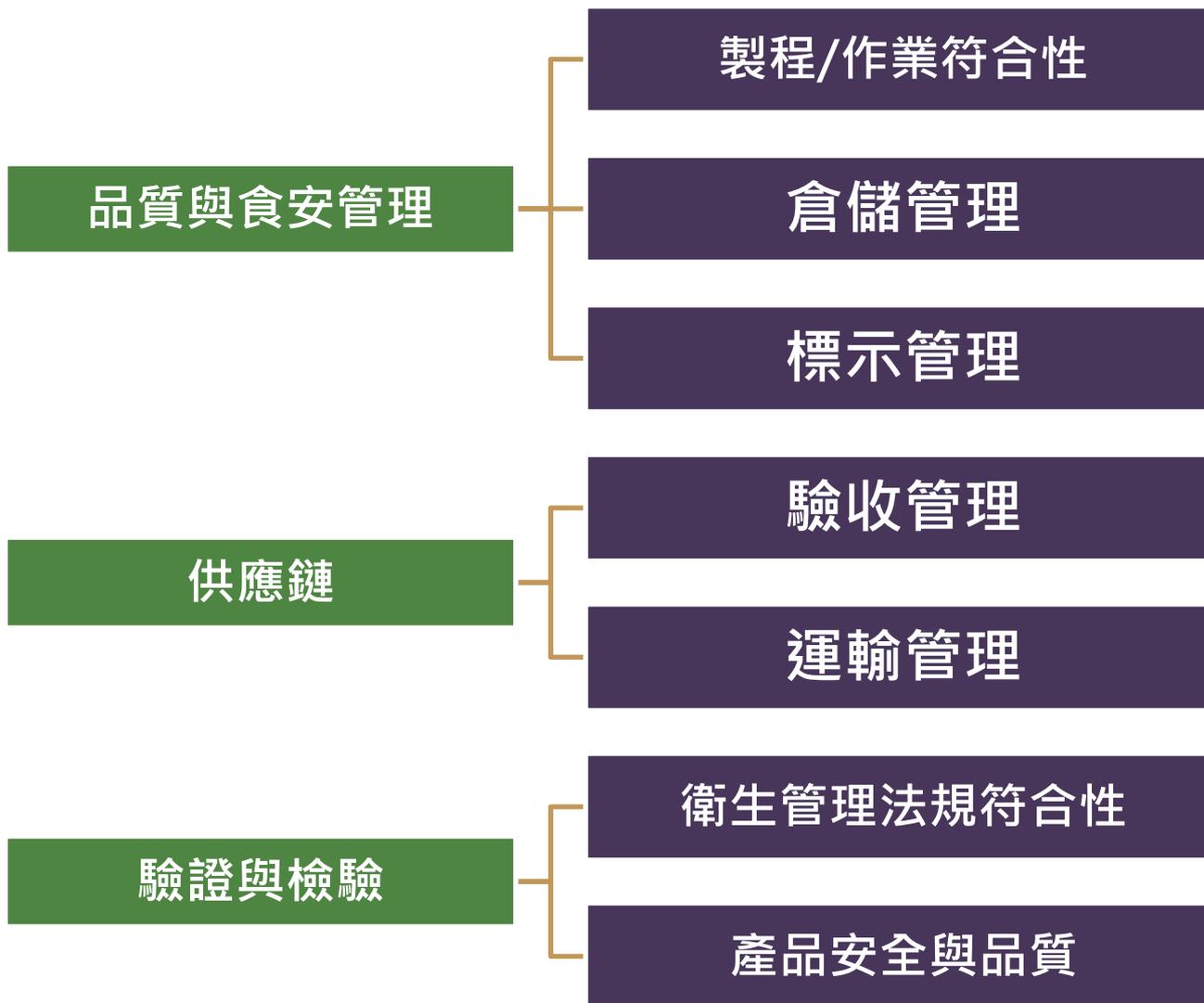


實地訪視人員才是最重要的工具

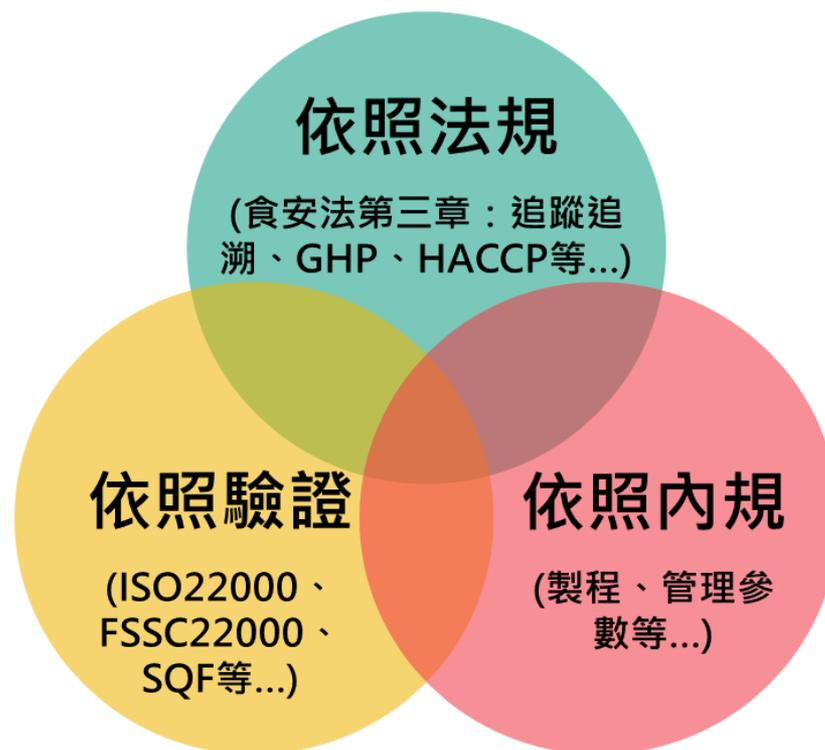
訪視內容



實地訪視事項參考



實地訪視事項-製程/作業符合性



符合性確認：藉由確認現場生產或通過的風險驗證系統比對一致性。

實地訪視事項-倉儲管理



庫存與效期管理

定期盤點或以庫存系統進行比對。

三專管理

食品添加物專櫃(區)、專人、專冊



01

GHP管理
規範

02

庫存與效
期管理

03

三專
管理

04

化學品
管理



GHP管理規範

分區存放、先進先出、建立溫溼度管制方法。

化學品管理

清潔消毒用化學品、設施設備維修(例如：機械潤滑劑)、生產加工用(例如：加工助劑)、蟲害用藥、實驗室藥品。



倉庫管理：藉由確認現場生產或通過的風險驗證系統比對一致性。

實地訪視事項-標示與驗收管理

- **標示管理**：針對產品標示，確認其標示管理相關法規項目符合性。
- **驗收管理**：針對產品所擬定的規格或其受管理之法規項目進行驗效。
 1. 依照法規：保存溫度、中文標示、衛生標準等。
 2. 依照內規：數量、規格、包裝樣態等。

實地訪視事項-運輸管理

運輸管理

出貨

先「進」先出、先「期」先出

清潔衛生

定期檢查並保持清潔

溫溼度管理

定期檢測紀錄

裝載、堆疊規定

堆疊穩固、維持空氣流通、防止交叉污染、下貨使用棧板、運輸過程避免日光、雨淋...等

載具管理

廠內、廠外運輸載具

運輸管理：針對委託或自辦之運輸車輛或載具進行管理確認。

實地訪視事項-衛生管理法規符合性

食安法	法規內容
7	訂定食品安全監測計畫、自主檢驗、設置實驗室、主動通報
8	食品良好衛生規範準則(GHP)、食品安全管制系統準則(HACCP)、食品業登錄制度(非登不可)、食品衛生安全管理驗證(二級驗證)
9	保存來源文件、食品追溯追蹤制度、使用電子發票、電子申報(非追不可)
10	設廠登記、食品工廠之建築及設備標準、分廠分照
11	設置衛生管理人員
12	聘用專門職業或技術證照人員
13	投保產品責任保險

衛生管理法規符合性：依照供應商須符合食品業者衛生管理法規之事項進行確認。

實地訪視事項-產品安全與品質

衛生安全

(一般衛生標準、食品中微生物衛生標、食品中污染物質及毒素衛生標準等相關衛生標準)

品質

(簽訂合約之規格：大小、形狀、外觀、質地、風味水份、特定成份含量等...)

產品安全與品質：針對與供應商所採購之產品進行確認。

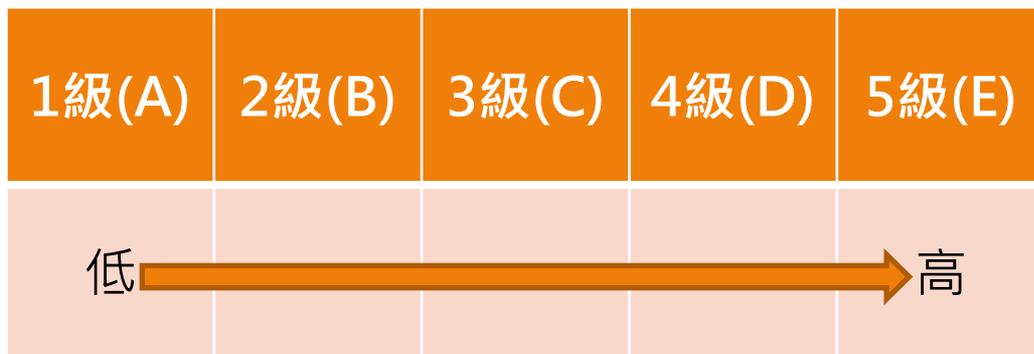
供應商訪查紀錄表

供應商訪查紀錄表		頁次	1/2
訪查日期： 年 月 日			
廠商名稱：_____			
統一編號/稅籍資料：_____ <input type="checkbox"/> 重點供應商、 <input type="checkbox"/> 一般供應商			
供應商聯絡人員：			
地址：			
電話：			
訪查方式	<input type="checkbox"/> 文書或電話訪查； <input type="checkbox"/> 實地訪查		
前次訪查結果說明	<input type="checkbox"/> 初次訪查評核。 <input type="checkbox"/> 前次缺失改善情形： <input type="checkbox"/> 已改善。 <input type="checkbox"/> 未改善，原因：_____		

項目	內容	是否符合	不適用	評分	備註
基本資格 (20%)	具公司設立相關登記證文件		/		不符合建議不予交易
	是否完成食品業者登錄並取得登錄字號		/		不符合建議不予交易
	是否依規定建立追蹤追溯相關資料				不符合應要求改正視情況不予交易
	如為公告聘請專門職業或技術證照人員之業者是否已依規定聘請相關人員				確認食安法第 15 條 確認 GHP 附表三 不符合應要求改正視情況不予交易
	如為公告實施強制檢驗之業者是否已依規定進行強制性檢驗				確認食安法第 15 條 不符合建議不予交易
	產品符合食安法相關規定並提供產品 COA 或其他證明文件				確認食安法第 22、24、26、27、28 條 不符合應要求改正視情況不予交易
	產品品質/ 製程管理 (30%)	產品品質規格是否符合公司需求			
產品製造流程是否符合食品良好衛生規範相關衛生規定					確認食安法第 15 條 確認 GHP 附表三 不符合應要求改正視情況不予交易
生產使用之原材料(配方)組成份是否與提供產品 COA 或其他證明文件相符					確認食安法第 15 條 不符合建議不予交易
	產品包裝標示是否清楚符合規範				確認食安法第 22、24、26、27、28 條 不符合應要求改正視情況不予交易
	原材料管理是否符合先進先出且冷庫溫度控管適當				確認 GHP 第 6 條 不符合應要求改正視情況不予交易
	倉儲、物流作業是否保持清潔且溫溼度控管適當及與其紀錄相符				確認 GHP 第 6、7 條 不符合應要求改正視情況不予交易

供應商風險分級

- 將新供應商審核與定期供應商訪視結果**量化為分數**，是選擇供應商管理強度區分的一種方式。
- 考量不同供應商評估因素，擬定判定比重後計算出「**風險分數**」。
- 依風險分數將供應商劃分為不同「**風險級別**」。
- 針對不同風險級別實施不同管理強度(訪視頻率、方式要、求項目等...)。



級別	風險水平
安全	↓ 低 高
標準監控	
保持警惕	
較危險	
不得放行	

訪視項目與基準表(範例)

項次	訪視項目	訪視部門/人	最高評分	說明
1	品質	品管人員	20%	A：90分以上 B：80～89分 C：70～79分 D：69分以下
2	交期	採購人員	15%	
3	價格	採購人員	15%	
4	服務配合度	採購人員	15%	
5	管理	品管人員	35%	
總評分			100 %	

年度訪視獎懲制度

- 獎勵：

減少檢驗或訪視頻率、提高其進貨量、付款期提早



- 懲罰：

罰款、產品全批退回，暫時停止進貨、拒絕往來，延長付款期，減少進貨量，加嚴檢驗或訪視頻率



年度訪視分等與獎懲標準表 (範例)

等級	得分	判定	獎懲方式
A	90分以上	優良供應商	<ol style="list-style-type: none">1. 增加每次訂購量2. 享受優先承製開發產品之資格3. 減少檢驗或訪視頻率
B	80~89分	一般供應商	不予獎懲
C	70~79分	次級供應商	<ol style="list-style-type: none">1. 通知廠商限期改善2. 酌量減少總訂購量3. 積極尋找替代供應商4. 加嚴檢驗或訪視頻率
D	69分以下	不合格供應商	予以剔除

訪視結果-清單(範例)

2021年供應商管理紀錄表

編號	供應類別	供應商名稱	訪視分數	等級判定	備註
1	原料	A原料公司	79	C	已於6/22請業者提出改善計畫書
2	包材	B紙材公司	85	B	
3	原料	C原料公司	93	A	
4	包材	D包材公司	63	D	汰除採購名單

A：90分以上、B：80～89分、C：70～79分、D：69分以下

供應商管理常見缺失及小結

供應商管理常見缺失

- 供應商名冊或資訊不全

EX. 實際供應商有8家**原料**及2家**材料**，但只建立8家原料之資訊，
未建立2家材料供應商之資訊。



食安法第九條

食品業者應保存產品原材料、半成品及成品之來源相關文件
供應者之名稱、地址及其他聯繫方式(電話或電子郵件)

食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法

第四條(一)原材料來源資訊

原材料供應商之名稱、食品業者登錄字號、地址、聯絡人及聯絡電話。

供應商管理常見缺失

- 實際訪視頻率及方式未依公司訂定方式辦理

EX.公司訂定訪視頻率1年1次，並須以實地訪視方式進行，然實際**未執行**或**皆以書面方式**執行。

EX.公司訪視完，**未作成紀錄**。



正確執行方式

方式一 重新評估供應商管理模式

- ✓ **說寫做未一致**可能是一開始規畫不周，導致實際上無法執行。
- ✓ 建議業者可重新參考本堂課簡報p30-34供應商分級機制重新評估訪視模式。

方式二 建立供應商訪視紀錄表單紀錄表單

文件編號：R-12

R-12 上游供應商訪視紀錄表

廠商/農牧場名稱		供應商聯絡人		
訪視日期		訪視人員		
項目	內容	配比%	評分	備註
基本資料 (%)	該公司設立相關登記證文件			
	是否完成食品業者登錄並取得登錄字號			
	是否有建立相關檢驗相關資料			
	是否有聘有專門檢驗或技術證照人員			
產品品質 (%)	是否實施例行性自主品質檢驗			
	是否提供產品委外相關檢驗證明文件			
	品質穩定及規格是否符合需求			
	產品製程流程是否符合衛生標準			
環境/衛生/設備/製程管理 (%)	產品包裝標示是否清楚符合規範			
	原料管理及倉庫管理是否適當			
	物流運輸作業的清潔度及溫度控制是否適當			
	作業環境清潔度且保存整潔			
存/出貨管理 (%)	機械設備衛生			
	用水及排水設備			
	作業流程標準化及一致性			
價格(%)	貨品儲存溫度管控			
	供應數量是否足夠且準時送達			
總計分				
訪視結果： <input type="checkbox"/> 合格 <input type="checkbox"/> 不合格		供應商簽名：		
主管簽核				



食品製造業者
GHP紀錄表單範本集

供應商管理-小結

- 供應商管理**對於食品業者皆有其必要性**。
- 供應商管理是產品管理的第一道防線，為確保供應鏈完善及產品安全因此**須做好供應商管理**。
- 除藉由合約、稽核等方式(硬式)管理外，食品業者應與供應商保持良性的互動與互助(軟式)，並定期供應鏈運作與管理情形，才是有效保障產品品質有效方法。

謝謝聆聽

.....



衛生福利部
食品藥物管理署
Taiwan Food and Drug Administration

<http://www.fda.gov.tw/>